

Gourmet Produkte in Extra Vergine Olivenöl

Alle unsere Produkte werden mit Extra Vergine Olivenöl erhalten, und man kann sie im Kühlschrank halten auch wenn sie geöffnet geworden waren, wenn sie ein wenig Öl anfügen.

SCHWARZE OLIVEN PASTETE

Als Vorspeise, kann er für die Vorbereitung schmackhaftes Häppchen oder "Bruschette" serviert werden, oder mit Nudeln. (sehen Rezept).

Bandnudeln mit schwarzen Olivencreme (Dosis fuer 4 Personen)

In duenne Scheiben schneiden eine kleine Zwiebel oder Schalotte, braten in einer Pfanne mit Olivenoel extra vergine Frantoio di Valnogaredo.

Grob geschnitten 4 Loeffel frisch oder sautierten Pilzen.

Bestreuen mit etwas Weisswein und verdampfen lassen.

Add 4 Teeloeffel schwarzen Oliven-Pastete und 2 Loeffel Sahne oder 2 Loeffel Quark unter staendigem Ruehren so zum Aufwaermen der Pfanne und auch ein wenig Pfeffer.

In der zwischenzeit kochen Sie die Fettuccine oder Pappardelle und giessen Sie in die Pfanne mit der Sauce, Sautee und servieren mit Parmesan Flocken oder einfach geriebenem Kaese.

